BULLETTINO

DELLA

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

SERIE QUARTA

Vol. III. Udine, Giovedì 23 dicembre 1886. Num. 23-24.

SOMMARIO

Il *Bullettino* dell'Associazione agr. friul. esce in Udine alla metà ed alla fine di ogni mese.

Contiene gli atti ufficiali della Società, le comunicazioni particolari dei Soci, le notizie campestri e commerciali ed altre interessanti l'economia rurale della provincia.

Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione.

Ricambia con altri periodici di agricoltura e di scienze affini.

Le persone che non fanno parte della Società possono tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno (gennaio-dicembre) lire *dieci*.

Tutto ciò che risguarda la Redazione sarà bene diretto e consegnato al segretario dell'Associazione, il quale è pure autorizzato a ricevere i versamenti da chiunque ordinati in favore di essa.

Per maggior comodo dei Soci i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia del sig. G. Seitz (Udine, Mercatovecchio, 2).

Redazione presso la sede della Società (Udine, via Bartolini, 3).

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Verbale di seduta consigliare ordinaria 11 dicembre 1886.

Presenti i signori: d'Arcano, Bearzi, Biasutti (vicepresidente), Caratti, Mangilli (presidente), Mantica, Morgante, Nallino, Pagani, Di Prampero, Zambelli, F. Viglietto (segretario).

Il Presidente comunica:

I° che il Ministero ha approvato nei precisi termini con cui gli era stato proposto l'avviso di concorso pei silò, che perciò verrà pubblicato;

II° che seguendo le indicazioni del precedente Consiglio si è stabilito:

a) di tenere la riunione generale dell'Associazione il giorno di mercoledì 29 corrente alle ore 1 pomeridiane;

b) di eseguire la solenne dispensa dei premi pei vari concorsi aperti dall'Associazione, il giorno di giovedì 30 corrente alle ore 11 antimeridiane;

c) di tenere la riunione dei *viticultori friulani*, per concertarsi sulla linea di condotta da seguire il venturo anno per combattere la peronospora della vite, il giorno 30 corrente alle ore 1 pomeridiane.

Tutti questi convegni avranno luogo nella sala maggiore del *Palazzo degli studi*.

Il Consiglio prende atto di queste comunicazioni.

Prima di passare alla trattazione del secondo oggetto il conte Mantica, assente all'ultima seduta, desidera dire alcune parole intorno ad una giusta accusa e ad una cortese difesa fatte a lui nella precedente adunanza: dice che trova ragionevole il desiderio che sia tosto presentata la relazione sopra i forni economici rurali, espresso dal consigliere Caratti; osserva che il ritardo fu dapprima dovuto al fatto che molti forni del Friuli ritardarono a mandare i loro resoconti sino al maggio, poi alla sua poca voglia di lavorare. Allo stato attuale delle cose troverebbe però opportuno che si ritardasse ancora un mese affine di avere anche i resoconti della corrente annata. Farà del suo meglio perchè la relazione sia poi tosto approntata. Ad ogni modo quei Comuni i quali desiderassero di impiantare tosto dei nuovi forni, possono ricavarne le norme da un progetto di statuto per forni economici rurali che venne formulato dalla Commissione e che in sostanza ne traduce le idee. Tale statuto non venne pubblicato nel *Bullettino* perchè deve formar parte della relazione che sarà presentata, e le cui conclusioni devono essere prima approvate dal Consiglio; ma già da molto tempo è in stampa e venne annunziato sul *Bullettino* che chi vuole può ritirarlo dell' ufficio di Segreteria.

Caratti, risponde esser stato ben lontano dalle sue intenzioni quello di far accusa all'onorevole relatore della Commissione pei forni: egli domandò solo schiarimenti per saper a qual punto si trovano gli studi con tanta opportunità intrapresi dalla nostra Associazione — ringrazia il co. Mantica delle sue spiegazioni.

All'oggetto secondo, il Presidente dice: che non avendo nelle elezioni precedenti, indicato chiaramente chi fra i nuovi eletti doveva sostituire quelli che venivano a mancare o per morte o per rinuncia, dopo esser entrati a formar parte per uno o più anni di un turno, occorre ora rimpiazzare due mancanti, uno nel turno 1884-89, un'altro nel turno 1885-90.

Si propone di estrarre a sorte sette dei dodici consiglieri non ancora sorteggiati e quello fra gli eletti che raccoglierà minor numero di voti formerà parte del primo turno e scadrà col termine del 1888. Lo stesso si farebbe per l'altro consigliere che raccogliesse il numero di voti minore fra i sei rimanenti, questo scadrebbe col termine del 1889.

Gli altri cinque consiglieri rimarranno in carica pel quinquennio 1887-91.

Morgante trova opportuno che si faccia come propone la Presidenza, ma eleva una questione pregiudiziale: ritiene che il sorteggio si deva proprio fare dall'assemblea; giacchè, quantunque lo statuto non lo indichi chiaramente, è naturale che il corpo il quale deve eleggere debba anche preparare la elezione. Vorrebbe quindi si ritardasse il sorteggio al giorno stesso in cui si dovrà fare la elezione. Comprende che sarebbe conveniente conoscere prima i nomi dei sorteggiati per concertare a tempo le nuove elezioni, ma siccome, a parer suo, questo sarebbe uno strappo

allo statuto sociale, non lo approva: tanto più che sorteggiare e rieleggere i consiglieri nella stessa seduta dell'assemblea fu pratica costante della nostra Associazione. È vero che nello statuto non si parla di chi debba fare il sorteggio dei consiglieri, però fra le attribuzioni specificate del Consiglio non si trova questa, quindi lo ritiene naturale attributo dell'assemblea.

Biasutti (vicepresidente), non ritiene il sorteggio dei consiglieri cosa così delicata e così importante che debba assolutamente farla l'assemblea con grave danno per la buona preparazione delle elezioni, non ritiene che se anche lo fa il Consiglio, alcuno dei soci possa elevare dubbi sulla sincerità di questa sortizione. Essendo che lo statuto non si oppone e siccome ne era stata fatta speciale raccomandazione nella precedente generale riunione dei soci, la presidenza ha creduto di assecondarla. È pratica di tutti i corpi elettivi ed eleggenti quella di conoscere i nomi che possono essere o non essere rieletti. Invita il segretario a leggere quel passo del verbale dell'ultima adunanza dei soci, che a questo argomento si riferisce (vedi pagina 72 del *Bullettino* n. 5 1886).

Morgante osserva essersi anche in quella riunione opposto, come risulta dal verbale a questa pratica; tuttavia non crede sia cosa di così alta importanza da farne una questione: egli rimane però del parere che lo statuto implicitamente disponga come egli vorrebbe.

Il consiglio approva le proposte della presidenza e vengono perciò sorteggiati dal più giovane fra i consiglieri, conte Caratti, i seguenti sette nomi coll'ordine qui indicato:

Ferrari cav. Carlo
Pagani Mario
Fabris nob. cav. Nicolò
De Girolami cav. Angelo
Braida cav. Francesco
Biasutti cav. dott. Pietro
Mantica co. Nicolò

Esaurita la trattazione dell'ordine del giorno, il cons. co. D'Arcano domanda la parola per fare una proposta. Dice che da molto tempo coltivava l'idea che si dovesse adoperarsi per stabilire anche ad Udine un sito di ritrovo per tutti quelli che hanno merci agricole od altro da vendere o da acquistare. Avendo parlato con parecchie persone che han pratica di affari le trovò tutte favorevoli a questa sua idea: anzi venne incoraggiato ad avanzare in qualche modo o presso l'Associazione o presso la Camera di commercio la sua proposta. Porta alcuni esempi da cui risulta la necessità che vi sia un luogo ove poter trattare i propri affari, un sito di ritrovo di venditori, di compratori e di sensali, un luogo ove gli oggetti vendibili fossero in qualche modo fatti noti ai possibili compratori. Sarebbe, in proporzioni modeste, la borsa ove si trova l'opportunità di aver tutte le informazioni per trattare qualsiasi affare. Propone che la nostra presidenza si metta d'accordo con quella della Camera di commercio per eleggere una commissione la quale, studiata la cosa, faccia delle proposte concrete per attuarla.

Questa proposta appoggiata dai consiglieri Mantica, Nallino e dal socio cav. Valussi presente alla seduta, ed accettata dalla presidenza, viene approvata.

Il cons. co. Mantica raccomanda che la presidenza si adoperi affinchè le latterie sociali del Friuli si mantengano in corrente nel mandare le loro notizie all'Associazione affine che si possa seguirne lo sviluppo; prega si rimandi anche quest'anno il questionario formulato da apposita commissione per rilevare le notizie posteriori e quelle consegnate nei questionari presentati al Concorso.

Ancora relativamente alle latterie è lieto poter annunziare che le pocchissime latterie friulane le quali parteciparono al concórso ministeriale del passato anno abbiano fatto buonissima figura, tanto che per tutte le concorrenti venne proposto un premio. Però deve lamentare che solo un esigno numero delle nostre latterie si sia presentato a tale concorso. Crede che questo abbia dipeso dalla poca pubblicità data a tali concorsi. Siccome ora si è riaperto un nuovo concorso per i pascoli alpini, le latterie sociali ecc. propone che l'Associazione tiri un gran numero dei relattivi avvisi di concorso e li spedisca non solo a tutte le latterie ora esistenti, ma a tutti i comuni montani ed a tutte quelle persone che in qualunque modo si ritiene possano avervi interesse richiamandovi l'attenzione degli interessati stessi.

Il presidente dichiara, che quantunque i suddetti concorsi sieno già stati pubblicati nel *Bullettino* sociale, accetta la raccomandazione del conte Mantica e vi darà attuazione.

Dopo ciò la seduta è levata. F. V.

Riportiamo il seguente **avviso di concorso**, approvato dal nostro Consiglio sociale e dal r. Ministero, avvertendo che chiunque desiderasse schiarimenti od istruzioni, può rivolgersi al nostro ufficio.

Concorso a premi pei silò.

Per incarico avuto dal r. Ministero di agricoltura viene aperto un concorso a premi per l'infossamento dei foraggi.

Possono presentarsi al concorso tutti gli agricoltori della provincia di Udine i quali abbiano conservati in qualunque modo dei foraggi non essiccati (sopra o sotto terra, all'aperto, in ambienti murati, in tini, ecc.) e qualunque siasi materiale che possa servire di alimento per gli animali (sagginelle, erbe, foglie, sorghetta, radici, tuberi trinciati od interi, ecc.).

2 premi da L. 150	assegnati dal r. Ministero.
2 » » 100	
4 » » 75	
4 » » 50	
2 grandi medaglie d'argento	assegnate dall'Associazione agraria friulana.
4 » » di bronzo	

Nell' assegnare questi premi si terrà calcolo:

I. Della quantità dei foraggi infossati;
II. Del sistema adottato per formare il silò;
III. Del conto economico relativo al silò formato.

Per essere ammessi al concorso è necessario rivolgere domanda all'Associazione agraria friulana non più tardi del 30 novembre 1887.

La domanda dovrà essere corredata dall' informazione intorno alla grandezza del silò, al sistema adottato, alle materie adoperate, e possibilmente accompagnata da un conto delle spese richieste.

I concorrenti saranno tenuti a dare gli schiarimenti che loro venissero domandati.

La commissione giudicatrice si recherà a verificare la esattezza delle informazioni.

Possono concorrere anche gli agricoltori che vennero premiati nel precedente concorso, ma non con gli stessi silò che avevano meritato il premio.

I premi saranno conferiti in un' adunanza solenne dell' Associazione agraria nel maggio 1888.

Il Presidente
F. MANGILLI

Il Segretario
F. Viglietto

Commissioni elette dall'Associazione

Coll' incarico di formulare le conclusioni da sottoporsi alla prossima assemblea dei viticoltori vennero nominati i signori:

Lämmle prof. Emilio
Levi cav. dott. Alberto
Nallino prof. Giovanni
Pecile comm. sen. Gabriele Luigi
Petri prof. Luigi.
Viglietto dott. Federico

Una circolare con apposito questionario venne rivolta a tutti i più noti viticoltori del Friuli. A tale circolare hanno risposto finora 65 di quelli che han fatto esperimenti per combattere la peronospora della vite. La commissione si riunirà il giorno 24 corr. per definitivamente stabilire la relazione e le proposte da sottoporre all' assemblea dei viticoltori che si terrà il giorno 30 corrente.

La commissione per istudiare i mezzi più adatti per chiedere facilitazioni di trasporto e riduzione di tariffa per il commercio degli animali è costituita dai signori:

Facini cav. Ottavio
Valussi cav. dott. Pacifico
Zambelli dott. Tacito

Riunione generale dei soci

L' Associazione agraria friulana è convocata in generale assemblea il giorno 29 corr. alle ore 1 pom. Con questo stesso Bullettino i signori soci ricevono un avviso speciale coll' ordine del giorno per tale seduta.

Convegno di viticoltori

La riunione dei viticoltori friulani avrà luogo il giorno 30 corr. alle ore 1 pomeridiana *nella sala maggiore del Palazzo degli studi (Piazza Garibaldi). Tale riunione è pubblica.*

Distribuzione di premi

La solenne distribuzione dei premi a quelli che le speciali giurìe hanno giudicati meritevoli pei concorsi dei silò, *delle* colture irrigue, *delle* concimaie, *del* frumento, *delle* latterie, *nonchè per l'* esposizione permanente di frutta, *avrà luogo il giorno* 30 corr. alle ore 11 ant. *nella sala maggiore del Palazzo degli studi. Preghiamo tutti i nostri soci a voler onorare di loro presenza tale solennità agricola.*

Tutti i premiati avranno ricevuto uno speciale invito per venire a ricevere la loro onorificenza; coloro ai quali tale invito, per qualsiasi ragione, non venisse recapitato, sono pregati a voler renderne avvertita l'Associazione prima del 28 corrente.

Avvertiamo che il pubblico è pure ammesso ad assistere a tale solennità.

ESPOSIZIONE PERMANENTE DI FRUTTA

Domenica, 12 dicembre, la giurìa per la mostra permanente di frutta assegnò i seguenti premi:

Pecile comm. G. L., senatore del Regno, per *pere Plançette* provenienti da Fagagna (produzione limitata), premio di lire 5.

Pecile comm. G. L., senatore del Regno, per *pere M. Burelle* provenienti da Fagagna (produzione limitata), menzione onorevole.

Kechler cav. Carlo, per *pere Saint Germain d'hiver* provenienti da Percotto

(produzione limitata), premio di lire 5.

Cozzi Giovanni di Piano d'Arta, per *mele reinette gris ordinaire de Champagne* (produzione chilogrammi 60, piante giovani), premio di lire 5.

Cozzi Giovanni, per *mele Calvil bianco d'inverno* (produzione chilogrammi 100, piante giovani), premio di lire 5.

Cozzi Giovanni, per *mele Renetta parmena aurea inglese* (produzione Cg. 60, piante giovani), menzione onorevole.

Cozzi Giovanni, per *mele Renetta ananas* (produzione chilogrammi 50, piante giovani), menzione onorevole.

Tellini Emilio, per *susine secche non pelate* provenienti da Buttrio (produzione quintali 3), menzione onorevole.

Tellini Emilio, per *susine secche pelate* provenienti da Buttrio (produzione chilogrammi 50), menzione onorevole.

Ripetiamo l'avvertenza che per tutto l'inverno e la primavera, sino al giugno, l'esposizione di frutta si terrà la seconda e la quarta domenica di ogni mese.

NOTIZIE DA PODERI ED AZIENDE DELLA PROVINCIA

Conservazione delle susine.

Avevamo chiesto al signor Giuseppe Venturini che volesse indicarci il metodo da lui seguito per la conservazione delle susine tanto colla buccia come senza di essa, cosa nella quale egli riesce perfettamente. Egli ci rispose colla seguente lettera:

Egregio signor prof. Viglietto.

Ecco la descrizione del modo che io seguo per conservare le susine (cespe nostrane).

Si raccolgono le susine quando sono perfettamente mature in giornate belle ed asciutte, ed avendone una quantità, si distendono sopra graticci esponendole possibilmente al sole, ritirandole la notte onde comincino ad asciugarsi. Indi si pongono nel forno a cuocere sopra piccoli graticci costruiti all'uopo e per circa 4 ore, ad un calore un po' meno forte di quando si estrae dal forno il pane e ciò onde le susine non si spacchino e coli lo zucchero che contengono, perciò si devono sorvegliare spesso ed estrarle appena passite: si espongono poi al sole rivoltandole ogni giorno. Se per caso sopravvengono delle giornate di pioggia od umide, si devono rimetterle nel forno onde non si acidiscano e prendano la muffa, ed anche per facilitarne la stagionatura, ma sempre a calore leggero come sopra ho detto. Per conservarle poi, quando bene secche, si pongano in sacchetti di carta e possono durare sanissime per parecchi anni.

Le susine da conservarsi pelate poi si raccolgano anche queste a perfetta maturazione; si scelgano le più grosse e con una piccola ronchetta curva (che le spedisco per campione) si leva la pellicola girando la susina colla mano, e con un poca di pratica la si stacca per il solito quasi tutta d'un pezzo come un galloncino. Indi si pongono in un cesto di mediocre grandezza, e quando questo è pieno si porta subito sopra un piccolo fornello costruito provvisoriamente con quattro mattoni ove fu gettata sopra il fuoco una manata di zolfo; immediatamente si copre con una botticella dalla quale fu estratto un fondo, si chiude d'intorno ermeticamente con un po' di sabbia onde non esca il fumo dello zolfo e si lascia chiuso per circa 4 ore. Indi si levano e le susine vengono distese sopra graticci al sole rivoltandole spesso. Quando sono asciutte come una mollica di pane, si stringono con due dita in modo da far sortire l'osso, e poi si calcano fra il pollice e l'indice in modo da fare tante piccole focaccie, procurando di far conservare la loro forma ovale primitiva, poi si poggiano su tavolette o graticci in posizione obliqua lasciandole stagionare all'ombra onde conservino il bel colore giallo. Indi si mettono ben fitte in scatole della grandezza che si vuole. Così si conservano sanissime per parecchi anni.

Spero con ciò di aver adempito all'incarico da Lei affidatomi e mi è grato dirmi

Percotto, 21 decembre 1886.

di Lei devotissimo
GIUSEPPE VENTURINI.

FRA LIBRI E GIORNALI

Per facilitare l'esazione dei piccoli crediti.

Troviamo negli Atti parlamentari della tornata 26 novembre 1886 del Senato, una raccomandazione fatta dal senatore Pecile al Ministro di agricoltura, mentre si discuteva la legge sul *credito agrario*, intorno alle difficoltà che si oppongono alla realizzazione dei piccoli crediti. Si sa da tutti che gli atti necessari per obbligare un debitore a pagare, sono così lunghi e onerosi che, se il credito è piccolo, si risolvono o in una vera spogliazione del debitore, ovvero in un pericolo di maggiori perdite pel creditore. Ne viene di conseguenza che chi ha bisogno di piccoli prestiti difficilmente li trova a patti convenienti.

Si discuteva l'articolo 36 della legge in cui è detto: " Le competenze dei conservatori delle ipoteche e dei notari, per tutte le operazioni contemplate dalla legge presente, sono ridotte alla metà di quelle fissate dalle leggi in vigore „.

Il senatore Pecile disse: " Avevo chiesto la parola su questo che è l'ultimo articolo di mitigazione di tasse contenute in questa legge, per rivolgere una raccomandazione all'onorevole signor Ministro affinchè voglia provocare provvedimenti i quali rendano le esecuzioni, tanto mobiliari che immobiliari più spiccie e meno dispendiose, senza di che, a mio avviso, questa legge o non sarà mai applicabile nè alla piccola proprietà, nè ai coloni, nè ai mezzadri, o diventerà una legge di spogliazione.

" Ma oramai l'ora è trascorsa; il signor Ministro deve lasciarci, ed io rinuncio a svolgere il mio pensiero; mi contento di averlo accennato all'onorevole Ministro, riservandomi poi in altra occasione o in altro modo di esporre dati e ragioni in appoggio della mia raccomandazione „.

A questo il Ministro rispose: " Siccome la materia della raccomandazione dell'onorevole senatore Pecile, raccomandazione che a me pare degna di tutta la considerazione, dipende dal mio collega delle finanze, così io mi impegno di richiamare la sua attenzione sulle modifiche possibili ad introdursi nella legge di registro intorno alle spese molto gravi e necessarie per la esecuzione „.

Ed il senatore Pecile replicò: " Ho chiesto nuovamente la parola per ringraziare l'onor. Ministro della benevolenza colla quale ha accolto la mia raccomandazione. Soltanto mi permetto di osservargli, che per arrivare ad uno scopo pratico, e per rendere possibile che le esazioni dei piccoli crediti e l'esercizio dei piccoli prestiti possa essere fatto in Italia senza subire una confisca ingiusta ed impolitica da parte della legge di bollo e registro, saranno necessarie delle leggi speciali.

" Per conseguenza, l'onor. Ministro dovrà porsi d'accordo oltrechè col Ministro delle finanze, anche col Ministro di grazia e giustizia.

" Ritengo poi che non gli riuscirà difficile l'accordo col Ministro delle finanze, il quale non durerà fatica a persuadersi che la moltiplicazione degli affari che deriverebbe da apposite leggi, potrebbe dare all'erario un reddito assai maggiore di quello che ottenga oggi con quella specie di proibizione, che l'aggravio delle tasse cagiona in tutti gli affari riguardanti la piccola proprietà nella esazione dei piccoli crediti „.

Abbiamo creduto opportuno rilevare questa parte della discussione perchè molto importante per gli agricoltori e per tutti.

F. V.

L'origine bovina della scarlattina.

Togliamo dal *Medico veterinario:*

Già da tempo i medici inglesi hanno emesso l'ipotesi che la scarlattina è d'origine bovina. Essi si appoggiano sul fatto che in molte epidemie, la maggior parte delle famiglie attaccate da questa malattia prendevano il latte in una medesima vaccheria. E nel mese di dicembre u. s., essendo occorso un fatto simile a Sait-Mary-le-Bonne, si fece un'inchiesta in seguito alla quale il Povver ha potuto stabilire una relazione diretta fra la distribuzione del latte fornito da una masseria di Hendon e gli abitanti del borgo attaccati dall'epidemia.

La maggior parte delle vacche lattifere esaminate con cura presentavano " delle ulcerazioni alle mammelle, iniziantisi con piccole papule che s'ingrandivano, si

esulceravano e si accompagnavano con una tumefazione isolata e con un certo grado di indurimento all'intorno delle ulcerazioni; queste si coprivano di una crosta che si disseccava sfogliandosi senza lasciare alcuna traccia apparente, nello stesso tempo gli animali immagrivano e la loro respirazione si faceva più frequente „.

Il dottor Klein, il sapiente microbiologista, aggiunto alla Commissione d'inchiesta, ordinò tosto l'abbattimento di una vacca malata per farne l'autopsia; e constatò che: " i polmoni erano congestionati, con un po' di pneumonite interstiziale; il fegato presentava edema negli spazi interlobulari, ed infiltrazione nucleare attorno dei vasi sanguigni e biliari; medesime lesioni nei nervi; infine in tutti gli organi, i tagli trasversali dei vasi presentavano dei gruppi di micrococchi che fissavano energicamente le materie coloranti „.

Tutte queste lesioni hanno molta rassomiglianza con quelle osservate nella scarlattina. Inoltre dal liquido preso alle ulcerazioni delle mammelle, il dott. Klein riuscì ad isolare con una serie di colture, un microrganismo, affettante la forma di una lunga corona di diplococci, il quale, inoculato ad un vitello, provocò in questo animale una malattia molto analoga alla scarlattina: sfogliazione epidermica, ingorgamenti ganglionari al collo, nefrite identica a quella dei bambini scarlattinosi.

In conseguenza l'opinione dei medici inglesi intorno all'origine della scarlattina deve essere presa in grande considerazione, poichè havvi grande probabilità che la medesima sia esatta. I veterinari esercenti in quei luoghi, ove domina nella specie umana la scarlattina, dovranno quindi visitare attentamente le vacche lattifere per ricercare se le medesime presentano sulle mammelle le ulcerazioni a base indurata descritte dal Povver.

L. B.

Principali proprietà e difetti delle stalle.

Togliamo dal *Bullettino della Sezione di Trento:*

Riesce facile in molti casi al veterinario pratico, che cerca indagare le cause di molte malattie, il trovare le medesime nella cattiva costruzione delle stalle

Basato su ciò esporrò in poche parole le proprietà d'una stalla modello, per passare poi ai principali e più comuni difetti che si riscontrano nelle nostre stalle, accennando di volo alle malattie che ne derivano.

Giova premettere, che la costruzione d'una tal stalla per la maggior parte dei nostri agricoltori è cosa quasichè ineffettuabile, perchè troppo costosa; resta però sempre cosa di gran memento il miglioramento, riescendo ciò di grande vantaggio sia all'igiene come alla produzione degli animali.

In una buona stalla si richiede che l'aria sia sempre pura, cosa che si può ottenere con una regolata ventilazione; il suolo e le pareti devono essere asciutte, essendo l'umidità il più grande nemico della salute degli animali; la temperatura non deve esser nè troppo alta, nè troppo bassa e deve essere sempre corrispondente al numero ed alla specie degli animali; deve poi essere netta, ciò che facilmente si può avere allontanando spesse volte gli escrementi e conducendo fuori l'urina mediante un canale applicato alla parte posteriore del luogo destinato agli animali; deve avere dimensioni proporzionate al numero degli animali contenuti, acciò essi possano sdrajarsi e giacere comodamente; per ultimo la luce deve venir regolata in modo diverso secondo la stagione, sapendo ognuno p. e., che in estate una stalla troppo chiara contiene molte mosche, le quali certo non fan bene agli animali, senza parlar poi di certe malattie agli occhi, la cui causa sta nella troppa intensità o nell'assoluta mancanza della luce.

Ora due parole sui principali difetti.

Un difetto molto importante, che ad ognuno cade sott'occhio per poca pratica abbia in simili faccende, è la nessuna cura del cambiamento dell'aria. E diffatto molte delle nostre stalle sono bugigattoli e taverne munite solo di una porta, senza finestre di sorta, oppure se queste esistono, sono tanto piccole, sia per numero come per grandezza e così mal costruite, che non possono servire ad una regolare ventilazione, tanto più che in molti luoghi non vengono aperte che l'estate. Da ciò appunto il male, perchè l'aria emessa nella respirazione mancante in parte d'ossigeno, componente principale e molto importante dell'aria, non può venir cangiata con aria pura. Quest'aria emessa

nella respirazione, mancante della necessaria quantità d'ossigeno, pregna di anidride carbonica e di vapori acquei, frammista ad esalazioni della stalla, deve venir di nuovo inspirata, onde mantenere la circolazione del sangue, e in seguito a ciò frequente squilibrio nelle funzioni del corpo, cioè malattie. I vapori acquei contenuti nell'aria espirata si depongono sulle pareti e sul corpo stesso degli animali, rendendo le stalle umide e malsane, specialmente se incompletamente arieggiate.

Un inconveniente delle nostre stalle sono pure i così detti filò, i quali sono nocivi alla salute per i motivi suesposti rispetto all'aria emessa inadoperabile per una nuova inspirazione, qualora la stalla non venga sufficientemente ventilata.

L'aria d'una stalla non ventilata, il cui suolo sia mal costruito, contiene sempre una certa quantità di ammoniaca qual prodotto di decomposizione dell'urina, la quale eccita gli organi respiratori e le mucose degli occhi producendo infiammazioni o catarri al naso, alla congiuntiva e non di rado bronchiti e pneumonie (infiammazioni ai polmoni) In questo punto cade acconcio notare, che in molte stalle dei nostri contadini, destinate a bovini od a cavalli, vi è un luogo più o meno grande destinato per uno o più majali. L'urina dei medesimi non vien mai scondotta, in seguito a che si sviluppano in quantità abbastanza rilevante anidride carbonica ed idrogene solforato, i quali gas producono vertigini, qualche volta perfino asfissia degli animali ed a lungo andare malattie di petto.

Per evitare quindi tutti questi inconvenienti, si cerchi di allontanare, per quanto è possibile le cause, il che in molti casi si può ottenere con piccolo dispendio, coll'introdurre una regolata ventilazione, sconducendo l'aria interna ed introducendo in sostituzione aria pura esterna, avendo riguardo d'impedire le correnti d'aria, le quali sono pure nemiche della salute, causando esse malattie reumatiche, diaree, malattie di petto ecc.

Una seconda imperfezione delle nostre stalle è che il suolo non è mai asciutto; per esser tale dovrebbe possedere una certa pendenza, essere un po' più alto nella parte anteriore e più basso posteriormente, avere nella parte di dietro al letto degli animali un canale ben cementato, acciocchè l'urina possa scorrere liberamente dal letto al canale e mediante quest'ultimo venir condotta fuori della stalla. A tal uopo tanto la parte posteriore del letto come il canale dovrebbero ancor esser coperti da un materiale impermeabile. Il materiale che per molti motivi più s'adatterrebbe, sarebbero i mattoni posti sullo spigolo, i cui interstizi venissero riempiti da cemento. Questo suolo avrebbe il vantaggio d'esser abbastanza elastico e non tanto freddo. I mali che da un cattivo suolo ne derivano sono precisi degli accennati nella ventilazione. I liquidi ed in modo speciale l'urina penetrano nel sottostante suolo, e poi sviluppano gas dannosi alla respirazione.

Ebbi occasione una volta d'osservare che in una stalla tenuta con abbastanza cura, i bovini collocativi dimagrivano, aveano il pelo poco lucente ed ispido, e mostravano poca volontà di mangiare i foraggi che venivano loro posti. Il proprietario pensò bene di venderli e comperarne degli altri; dopo alcun tempo anche questi erano ridotti nel preciso stato dei primi. Ciò lo insospettì e pensando egli che forse la stalla ne fosse la causa, fatto esportare il concime trovò che il suolo era piuttosto umido, fece scavare ed ecco una infiltrazione di liquidi provenienti da un pozzo nero, che solo da un muro non cementato era diviso dalla stalla. Allontanato questo inconveniente, le cose ritornarono allo stato primiero.

La temperatura delle nostre stalle è quasi sempre troppo elevata; è bensì vero che per tal modo la produziona degli animali resta press'a poco uguale con minor quantità di foraggi, ma non è men vero cha scapiti con ciò la salute, perchè gli animali molto più facilmente si stancano, si sentono oppressi, diventano pigri, sentono maggior bisogno di bere, minore di prender cibo, la respirazione si accelera, e qualche volta benchè di rado, affluendo in tal maniera il sangue in maggior quantità al cervello, ne nascono le apoplessie. Anche temperature troppo basse sono nocive alla salute, perchè queste producono malattie agli organi respiratori e digestivi, nonchè alle glandule, quali sarebbero le sottomascelari nei cavalli, le parotidi nei cavalli e bovini ed altre.

In quelle stalle in cui è impossibile una regolata ventilazione per mancanza

di finestre, non può venir regolata nemmeno la luce, della quale, se riesce dannosa la troppa intensità come fu detto prima, non lo è meno l'assoluta mancanza, specialmente per animali da lavoro, i quali solo di quando in quando possono essere nella stalla e quindi vanno soggetti a continui e troppo repentini cambiamenti di luce.

Mezzolombardo, 20 aprile 1886.

M. Perini, *veterinario distrett.*

Trapianto dei legumi e degli erbaggi.

(Estratto, riassumendo, dal giornale *Revue horticole* — Autore: May).

È talmente fuori d' uso il trapianto dei legumi, che molti orticoltori ignorano perfino la possibilità di poterlo fare.

Questa pratica, benchè impossibile per le grandi colture, non presenta tuttavia le difficoltà che le si voglione attribuire.

Altre innovazioni (le semine meccaniche ad esempio), accolte dapprima con diffidenza e ostilità, apportano oggi i loro benefici effetti; ed anche il trapianto dei legumi potrà riuscire veramente fruttnoso purchè venga fatto con le debite precauzioni.

Certe specie di erbaggi i di cui tuberi si richiedono in commercio più o meno lunghi, regolarmente rigonfi in quella determinata guisa, vanno trapiantate giovanissime, avendo cura nello svellere le piantine di non romperne il fittone e sopra tutto di non ripiegarlo affidando le radici al terreno, ma di disporlo in modo che vi si possa facilmente dirigere e sviluppare in senso verticale. Tal precauzione è pressochè inutile per tutte le specie che si coltivano esclusivamente per la parte erbacea.

Per ottenere soggetti ben costituiti, a caratteri sviluppatissimi, vigorosi e forti è regola generale di far il trapianto con piantine giovanissime.

È quindi evidente l' utilità di tale trapianto eseguito riguardo i soggetti che si destinano a seme, ed è pur da notarsi che se ne ottengono vantaggi considerevoli, anche come prodotto, pure da quelle piante che non si sottopongono ordinariamente a tal cura. S'è visto ad esempio, dei cespi di valeriana ortense sottomessa al trapianto, raggiungere uno sviluppo di vigorose, tenere e saporite foglie quanto una buona lattuga, mentre poco discosto crescevano esili e stentate le altre pianticine lasciate in posto.

Chi coltiva per offrire al commercio i propri prodotti non troverà sempre possibile tal pratica, ma vi ricorrerà certamente per tutte le piante destinate a produr seme, considerando come i risultati ottimi rilevati riguardo la semente dal trapianto del ramolaccio, facciano supporre l' utilità di ricorrervi anche per le carote e per le rape.

Vi è poi tutta una serie di legumi che si sottopongono al trapianto coi risultati migliori: tali sono i fagiuoli e i piselli. Questi ultimi anzichè seminarli come di consueto in autunno (piselli detti di S. Caterina — 25 novembre) ed esporli così a perire per cagione o del gelo o degli animaletti che se ne cibano rodendone una gran parte, si possono seminare sotto campana di vetro o al riparo di invetriate in gennaio, febbraio o marzo. Nate le piantine, si affidano al terreno in posto stabile tosto che la temperatura esterna il consente, avendo le cure e le precauzioni richieste dalla stagione e dalle particolari condizioni in cui ci si trova. Operando egualmente pei fagiuoli se ne antecipa la produzione accertandone il risultato.

L' utilità del trapianto applicato a tutti gli ortaggi rimanendo così chiaramente dimostrata, non havvi più, riguardo a ciò, che una quistione economica rispetto lo scopo da prefiggersi e i mezzi di cui si può disporre, e quindi l' esperienza sola potrà risolverla ammettendola o meno utile e possibile altresì nella maggioranza dei casi.

Maria Baldo

Circostanze che hanno influenza sulle forme e qualità del bestiame bovino.

Per B. Rost-Haddrup.

« Le razze bovine son numerose. Questi gruppi naturali si produssero sotto l' influenza del clima e del mantenimento, e si conservano puri e determinati finchè non si modificano le loro condizioni di esistenza e si preservano dall' incrocio con altre razze ». Tisserant.

Ordinariamente s' importa da altri paesi un bestiame più nobile per due scopi: o per allevarlo puro, o per migliorare coll' incrocio le forme e le proprietà della razza indigena. Spesso con questo mezzo semplice, quantunque molte volte non tanto economico, si raggiunge lo

scopo desiderato, cioè si sostituisce il proprio bestiame da una razza, la quale avvalora di più il foraggio, o, introducendo una certa quantità di sangue straniero, si modifica il bestiame indigeno in modo da fargli perdere le sue proprietà spregevoli e fargli acquistare le nuove che si desiderano, proprie del bestiame introdotto. Ma almeno altrettanto spesso un tale scopo non è raggiunto, e avviene che i risultati dell'allevamento puro e dell'incrocio rispettivamente non corrispondano al fine, perchè la razza forestiera non si conserva, e perchè diminuiscono a poco a poco le sue qualità che si volevano trasfondere nella razza paesana, fino a sparire del tutto. Non occorre cercare lontano la causa di un tal fatto; essa è che tutte le qualità degli animali si adattano precisamente alle condizioni sotto le quali essi vivono, e migliorano o peggiorano finchè esse si trovano in equilibrio con queste condizioni. Una razza forestiera o più nobile può quindi conservare le sue forme e qualità soltanto là ove può trovare continuamente un'esistenza analoga in tutto a quella che fu la causa del prodursi di quelle forme e qualità.

Le influenze di cui deve tener conto ogni proprietario di bestiame e specialmente ogni allevatore se vuol conseguire con la massima probabilità buoni risultati, sono anzi tutto le naturali; chè se queste si oppongono direttamente al fine ch' egli vuol raggiungere, lavora infruttuosamente, anche nel caso ch' egli cerchi di vincere la opposizione coi mezzi dell'arte (mantenimento, cure, uso). Anche l'allevatore più intelligente non può combattere a lungo le influenze naturali; egli, secondo le circostanze, le può soltanto modificare, e frenare un poco la loro azione.

Il consigliere di stato Hofmann osserva giustissimamente: La natura agisce in molti sensi, l'arte per lo più in un senso solo; perciò le deviazioni artificiali si possono mantenere tanto più facilmente quanto più si avvicinano alla condizione naturale.

Le influenze naturali che noi qui dobbiamo a preferenza considerare sono le seguenti:

1. *Il clima.* — L'azione dei differenti climi è tanto grande, opera con tanta intensità su tutto ciò che concerne i bovini da poter perfino modificare tutto il loro tipo. Entra quì in considerazione sopra tutto la posizione geografica o i gradi di caldo e di freddo da essa determinati. (Già Erodoto osservò o congetturò una tale influenza del caldo e del freddo sulle forme degli animali. Così p. e. si esprime nella sua Storia (4° libro, XXIX): " Secondo me è il freddo la causa per cui gli animali bovini della Scizia non crescono le corna. Il seguente luogo dell' Odissea d' Omero: „ Libia, dove gli arieti nascono con corna " avvalora la mia opinione. È giusta l' osservazione, che nelle regioni calde le corna degli animali crescono più presto, e che invece nei paesi freddissimi o mancano affatto o sono cortissime. Ne è la causa dunque il freddo. „ (XXX).

Dappertutto nelle regioni fredde si trova una specie bovina più piccola. Il freddo impedisce lo sviluppo rapido e rigoglioso del corpo, invece lo rende più resistente contro le influenze esterne. La pelle è meno sensibile, più grossa, più spessa e più pelosa. Tanto in un clima freddo come in uno caldo il bovino resta più piccolo, ed in tutto più imperfetto per ogni scopo d'allevamento, quando questo vada congiunto con un regolato esercizio agrario. Particolarmente la secrezione del latte in tali climi è piccolissima. Si capisce da sè che si avrà pure una differenza se il clima è più asciutto o più umido, già è bene anche osservare che la differenza di nutrizione, da cui tanto dipende la grandezza, la conformazione e la forza del corpo animale, è in buona parte determinata dal clima.

Un clima temperato è il più propizio per il buon sviluppo degli animali bovini. Sotto la sua influenza si verifica la maggior uniformità nei reciproci rapporti di tutte le parti del corpo, e si trova il bestiame al suo massimo perfezionamento sotto ogni rapporto. Anche la facoltà riproduttiva nel clima temperato è maggiore che nei climi caldo e freddo: si comprende dunque come l' allevatore o il tenitore di bovini devono aver cura di proteggere il proprio bestiame contro il caldo e il freddo, e quindi ad ogni stagione devono tenerlo ad una temperatura moderata. Ha molta importanza per ciò una conveniente disposizione delle stalle e una adatta chiusura dei pascoli con

siepi vive e il disporre quà e là nel loro interno gruppi d'alberi.

2. *La posizione e qualità del terreno.* — Il trasferimento da regimi alte o più basse o viceversa esercita un' azione modificatrice nelle forme e qualità dei bovini come, quantunque non tanto rapida, da uno ad altro clima. Il bestiame di montagna ha una costituzione più forte e più costante del bestiame di valle. L'aria pura e più fina delle alture e le erbe sostanziose che quivi crescono, si possono considerare come la causa principale della differenza. Inoltre, riguardo allo sviluppo del corpo, possono avere influenza, come osserva il prof. Sturm, le seguenti circostanze: " quando la vacca di pianura cerca in basso il foraggio, il collo è costretto a piegarsi in avanti, posizione che determina il suo allungamento, l'allungamento della testa e che fa assumere alle corna una direzione in avanti. Anche le gambe più alte sono una conseguenza della posizione. La vacca di montagna invece quando cerca il nutrimento, sale il monte; il peso del corpo in tal caso gravita più sulle parti posteriori, quindi queste riescono più robuste e superano le anteriori. Il collo è più breve e più grosso, una conseguenza questa dello stendersi in alto „.

Da queste cause principali addotte deriva anche che il latte delle razze di montagna è più ricco, e il grasso più compatto. Però le razze di pianura danno maggiori quantità di latte e una carne più saporita. La maggiore umidità dell'aria in cui queste vivono, e la maggiore succosità dei mezzi alimentari sono appunto tanto favorevoli alla formazione del latte, specialmente riguardo alla quantità, quanto alla produzione di carne più ricca e più gustosa.

La composizione e il grado di coltura del terreno hanno influenza sulle forme e qualità del bestiame bovino, inquantochè i principali mezzi foraggeri sono migliori o peggiori a seconda che il terreno, il quale li produsse, era più leggero o compatto, e si trovava in un grado di coltivazione più o meno buono. " Gli animali dipendono dalla qualità del terreno quanto le piante „ osserva giustissimamente il consigliere aulico Franz. Bestiame nobile e qualità cattiva di terreno, cioè pascoli, prati e campi magri o negletti, non sono compatibili, e non si accordano per molto tempo. Molti allevatori lo hanno sperimentato a loro danno. Certamente vera è la seguente osservazione di Buljant: " il miglioramento del bestiame si fonda sull'abbondanza della nutrizione. Per migliorare le razze bisogna alimentarle bene. Se si impiega danaro nella compera di animali forestieri o indigeni, senza aver prima provveduto un foraggio adatto, si impianta una costruzione sulla sabbia, o s' incomincia la casa dal tetto. In tal modo da qui a cento anni non si sarebbe più avanti d' adesso „.

3. *La nutrizione.* — A ciò, che già sopra dissi intorno all' influenza della nutrizione sulle forme e qualità del bestiame, voglio ancora aggiungere qualche parola. A parità di clima e di terreno, la struttura o l'organizzazione dei bovini (peso, facilità d' ingrasso, produzione di latte) dipende dalla qualità della nutrizione. Con una continua alimentazione ricca si avrà fino a un certo grado un miglioramento continuo di generazione in generazione (quando l' incrocio abbia da apportare modificazioni e annobilimento) e le funzioni vitali saranno più energiche.

Una alimentazione avara conduce naturalmente a risultati opposti. Se si prolunga per anni, l' animale finisce per assumere forme tanto incomplete quanto la nutrizione. Ciò può procedere tanto oltre da far dileguare ogni particolarità di razza. Si potrebbe quindi introdurre propriamente la " razza dei deperiti „ la quale sotto ogni circostanza avrebbe le stesse qualità.

Il bestiame deve sempre essere alimentato convenientemente; con una nutrizione avara esso deperisce, ed in via di deperimento lo svantaggio si moltiplica. Gli animali stessi e la loro prole decadono continuamente, e i loro prodotti diventano sempre più insufficienti pei vari usi. Non è ben intesa certamente un' economia la quale anche durante una sola parte dell' anno alimenti scarsamente il bestiame. Non per mancanza di cognizioni nè per loro inclinazione, gli agricoltori nelle migliori località dell' Inghilterra dedicano alla produzione foraggera una parte non insignificante della loro terra e delle loro forze, e nemmeno per capriccio coltivano la grande quantità di rape e di molti altri foraggi con dispendio di molti

concimi e lavori. Questi agricoltori da molto tempo sono convinti che soltanto colla coltivazione razionale dei foraggi manterranno il loro bel bestiame, lo nobiliteranno ancor più, ritraendone alti prodotti, come da tutta la loro agricoltura.

T.

Foraggi inumiditi o secchi?

Togliamo, liberamente traducendo, dal *Landwirthschaftliches Wochenblatt.*

Non solamente per l'agricoltore, ma anche per chi alleva cavalli è importante la questione se si debbano somministrare di preferenza alimenti inumiditi o asciutti. Il signor Corr trattò tale questione sulla quale ancora le opinioni non sono concordanti.

I foraggi che devono essere soggetti ad una particolare elaborazione degli organi digestivi e ad una forte influenza della saliva (amido, celluloso) non si devono somministrare bagnati. Dando agli animali i foraggi inumiditi si abbrevia la durata del pasto, facendo astrazione che agli animali si deve accordare il necessario riposo durante e dopo il cibo, che il lavorare subito dopo il pasto disturba la digestione e che il riposo dopo il cibo risarcisce le forze e produce il reale ristoro, il metodo di dar il cibo molto bagnato presenta gravi svantaggi.

Il processo della masticazione e della salivazione viene quasi totalmente tolto e la piccola quantità di saliva che pure viene segregata si unisce tosto alle altre materie per cui il suo effetto viene diminuito. Per questo la digestione dei cibi non è completa e quindi si trovano negli escrementi, molti granelli e minuzzoli di foraggi non digeriti.

Se ora si considera che nei cibi di paglie asciutte viene segregato il quadruplo peso dei medesimi alimenti in saliva, mentre nei cibi bagnati appena la metà e alle volte quasi nulla, risulta chiaro che l'azione della saliva viene quasi tolta con quest' ultimo sistema.

Inoltre la soverchia quantità d' acqua diluisce i succhi dello stomaco, diminuisce il loro effetto, accelera il presto passaggio per gli intestini e impedisce la favorevale assimiliazione dei medesimi.

L' abbondante assorbimento d' acqua e l'anacquamento degli organi rendono le bestie floscie, capaci di digerire poco e adagio; indeboliscono i muscoli e li rendono poco resistenti al lavoro. Invero è necessario in generale una sufficiente quantità di acqua, ma non sotto forma di cibi inumiditi, almeno nella più parte dei casi.

I cibi concentrati, e quelli contenenti farina si usano somministrare ai bovini bagnati. Ma, se si considera che questa specie di cibi devono soggiacere all'influenza della saliva, della quale durante la masticazione ne viene molta segregata, che la saliva effettua la trasformazione dell'amido in materie facilmente solubili come p. e. la destrina e lo zucchero, che anche le sostanze albuminoidi vengono dalla saliva preparate alla digestione e che finalmente dei nostri ruminanti la salivazione viene continuata nelle prime concamerazioni dello stomaco, siccome tutto questo è necessario e tali effetti vengono esenzialmente diminuiti se i cibi si somministrano umidi, è evidente la convenienza di somministrare i cibi asciutti. Molti tentativi fatti e i risultati trovati confermano questo. Al più sarebbe permesso un debole inumidimento pei foraggi troppo duri, ma anche questo non sembra molto necessario che quando si tratta di animali vecchi.

Se si teme che nella mangiatoia il grano macinato venga soffiato via, lo si sparga con precauzione nel foraggio secco.

Le noci di terra e simili alimenti si diano a pezzetti e asciutti, si vedrà quanto avidamente gli animali li masticano, li insalivano e come è rilevante la saliva segregata.

Colle rape trinciate è regola di porgere alle bestie asciutto il foraggio che si da in aggiunta, le radici trinciate sono per se abbastanza acquose.

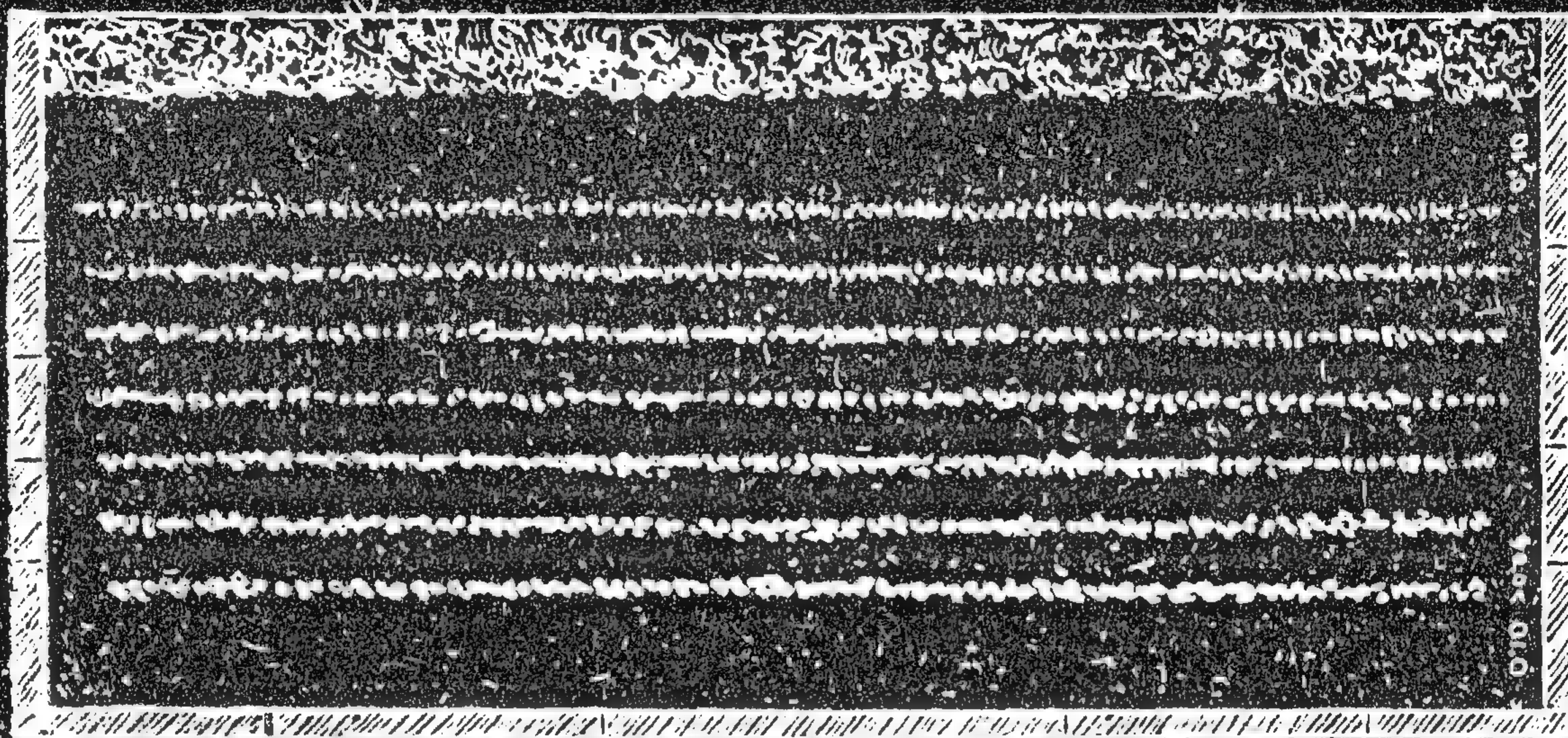
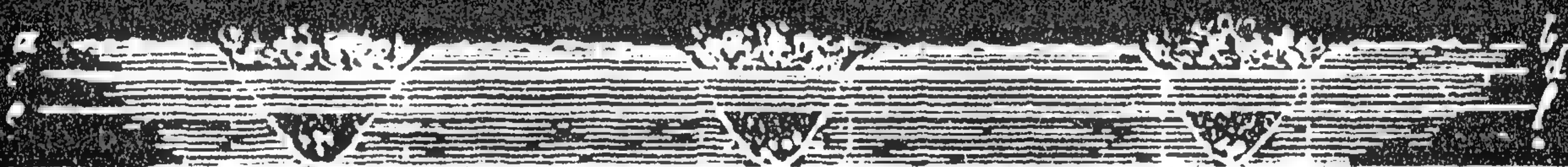
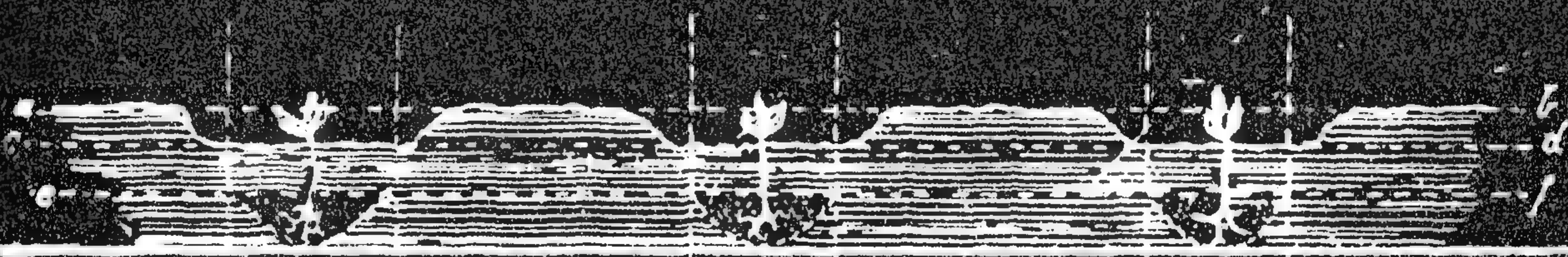
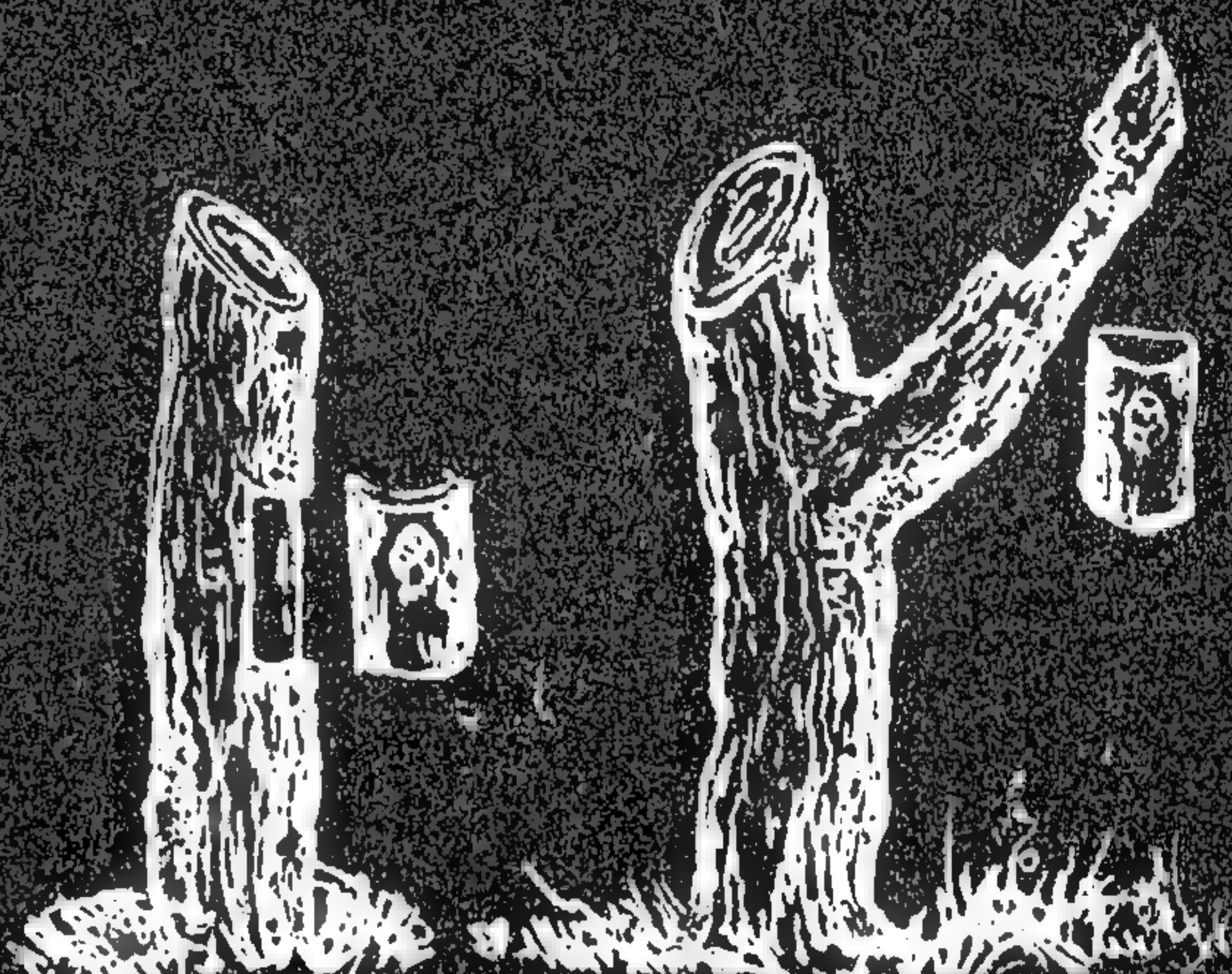
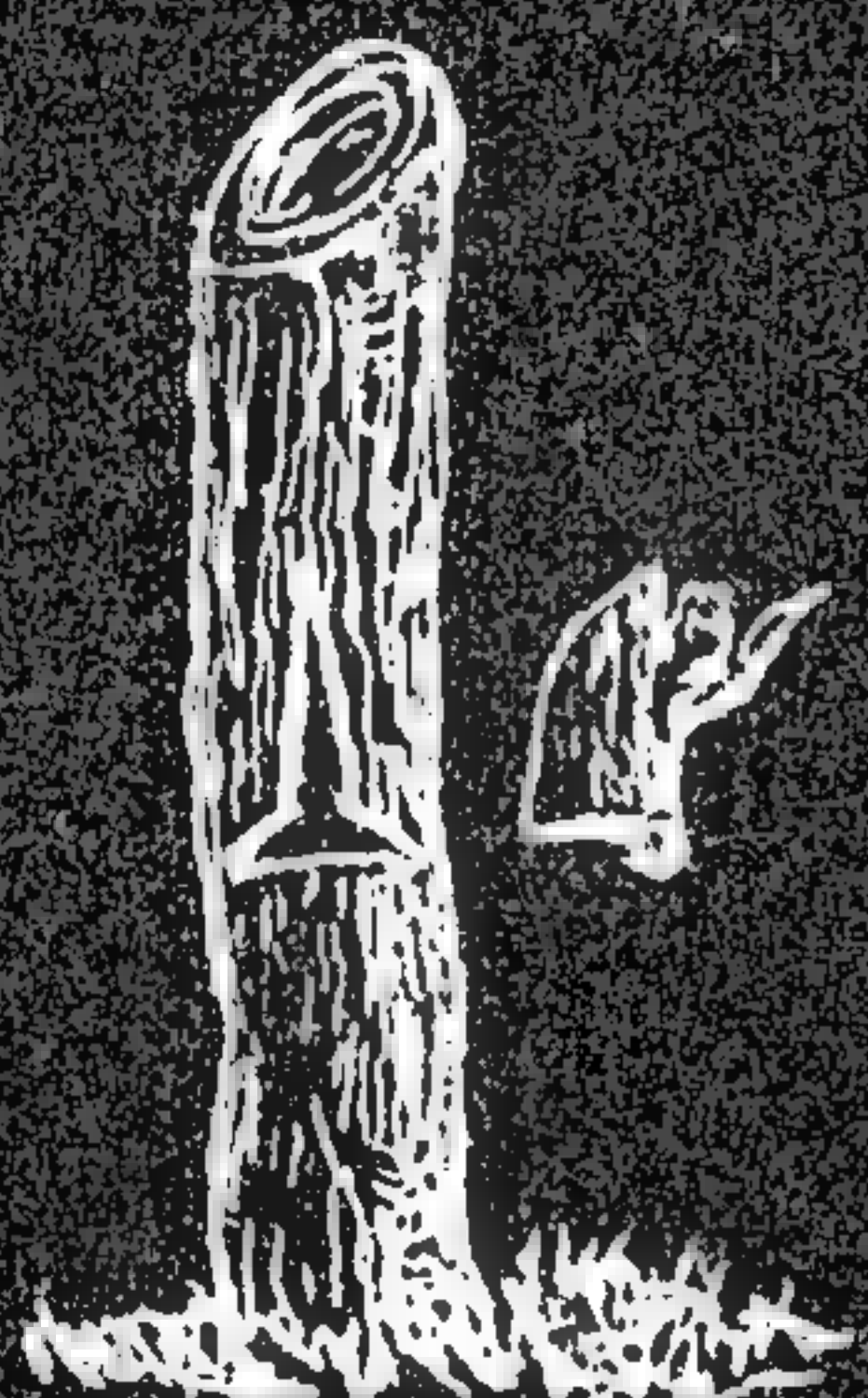
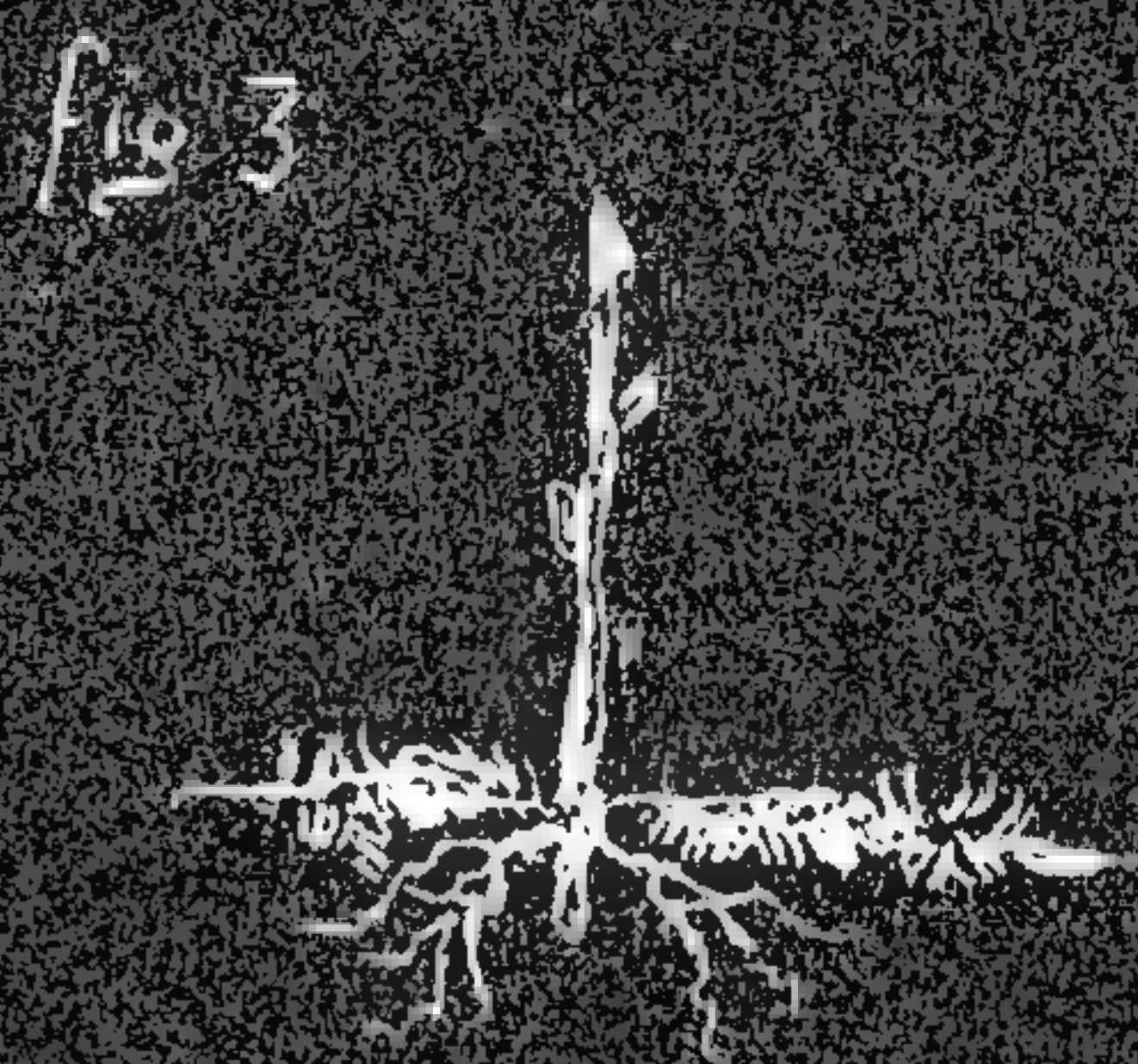
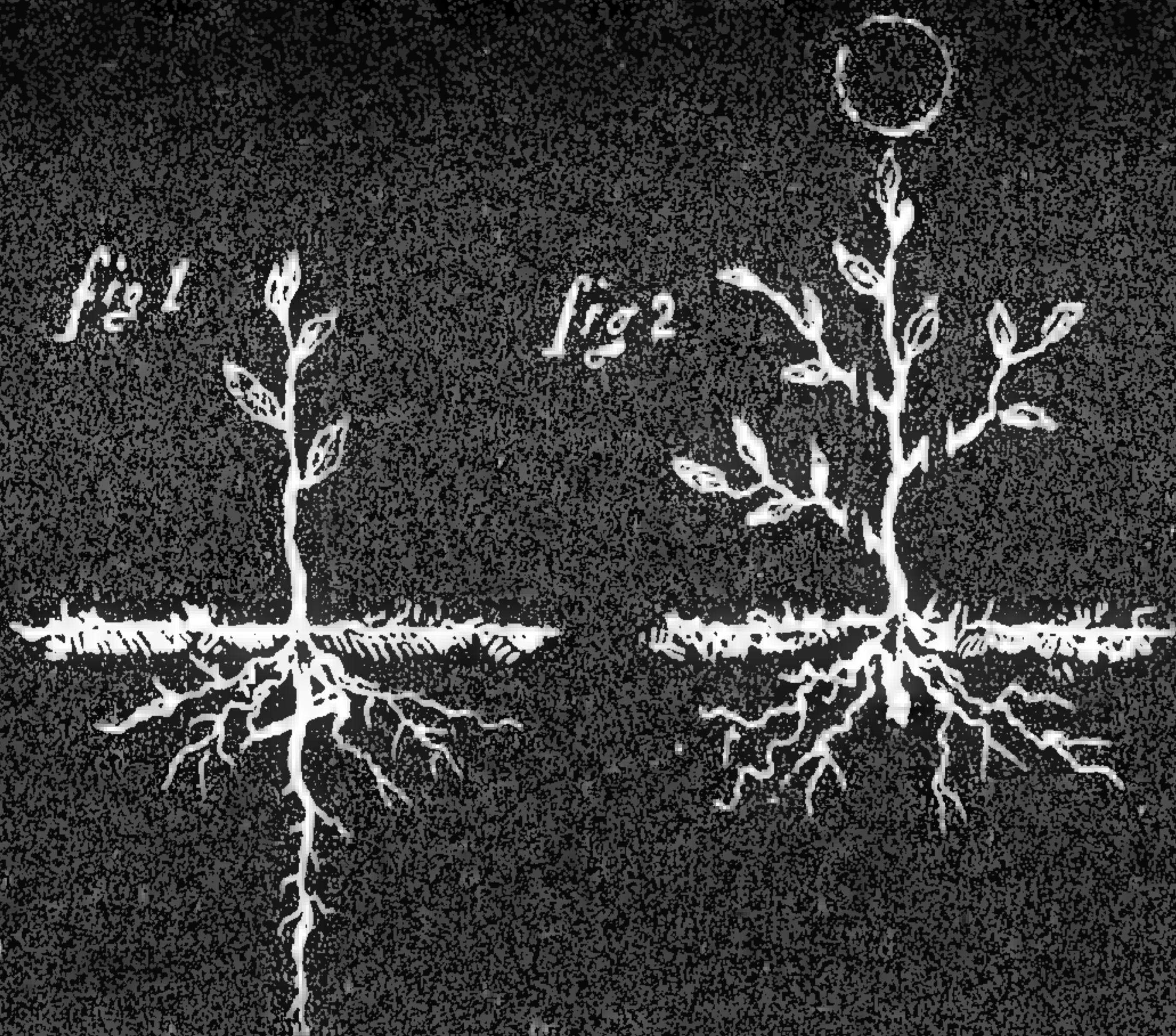
Gli animali devono consumare molto calore per portare l'acqua alla temperatura del sangue per poi di nuovo espellerla.

Dunque ogni altra alimentazione e specialmente l'alimentazione concentrata è a darsi asciutta e non diluita coll'acqua.

Appunti intorno alla conservazione della frutta allo stato di composta ed all'acquavite.

Quelle frutta che, fra tutte in generale, offrono un cibo assai ricercato sì per il loro profumo come per il loro delicato sapore, quali la pesca, l' albicocca, la fragola, il ribes, il lampone ecc., hanno una

TAVOLA I.

TAVOLA III.

breve durata al loro stato naturale e si prestano pure male per la conservazione allo stato secco. Conviene perciò apprestarle allo stato di composta, oppure all'acquavite.

In tre differenti modi si possono fare le composte: con frutta intere, colla polpa del frutto, oppure semplicemente col loro succo.

Le pesche e le albicocche si prestano bene per conservare allo stato di intero.

Si scelgono poco mature, si leva loro il nocciolo quindi si fanno leggermente riscaldare in modo da poter toglier leggermente colle dita la buccia senza bisogno d'asportar alcuna parte di polpa: rimangono così con una seperficie priva d'intaccature, ciò che non si può evitare sbucciando col coltello.

Le frutta così preparate s'immergono in uno sciroppo di zucchero e quivi si lasciano cuocere fino a tanto che hanno assunta una certa trasparenza.

Si levano allora delicatamente dallo sciroppo in modo da non guastarle e si collocano in vasi lasciandole alquanto raffreddare: il succo che ne esce lo si aggiunge allo sciroppo rimasto che si rimette al fuoco per pochi minuti, quindi si versa sulle frutta sciroppate in modo che restino completamente sommerse.

Anche certe varietà di prugne (le mirabelle) e di ciliegie (le marasche) si prestano bene a questa conservazione: si opera come per le pesche e per le albicocche colla sola differenza che trattandosi di frutta aventi limitate proporzioni, non si privano nè della buccia nè del nocciolo, soltanto si forano quà e là con uno spillo, e si sottopongono ad una cottura più prolungata.

Vogliono invece brevissima cottura i lamponi, il ribes, le fragole ecc.

(Le fragole ananas e la Bargemont sono le varietà più adatte allo scopo).

Per dar alla composta un sapore più squisito, si può aggiungere allo sciroppo essenza di vaniglia, di cedro ecc.

Per ogni chilogramma di frutta è sufficiente uno sciroppo risultante dalla bollitura di mezzo litro d'acqua con un chilogramma e mezzo di zucchero buono.

Il momento opportuno per immergere le frutta nello sciroppo si è quello in cui questo presenta alla sua superficie una leggiera pellicola.

Le composte che s'ottengono colla polpa dei frutti, richiedono un'operazione più spiccia della precedente. Si riducono anzitutto le frutta in pasta e a seconda della loro maggior o minore naturale succosità si fanno più o meno cuocere e vi si aggiunge più o meno acqua. Alcune frutta non abbisognano di previa cottura si riducono facilmente in pasta, pigiandole semplicemente. In ogni caso si scelgono frutta assai mature, si privano del nocciolo se ne hanno, e si fanno cuocere con poca acqua a fuoco lento, rimestandole continuamente.

Ottenuta la pasta, si passa allo staccio in modo di separare i semi e le buccie dalla polpa del frutto alla quale si aggiunge dello zucchero nella stessa proporzione del suo peso. Polpa e zucchero ben amalgamati si espongono al fuoco in catinella ben stagnata e si fanno cuocere per varie ore rimestando continuamente con pestello di legno.

Allorchè la pasta ha raggiunta la voluta consistenza si toglie dal fuoco si lascia raffreddare e si conserva in vasi. Oltre che le pesche, le albicocche, i lamponi, le fragole ecc., si prestano a questa conservazione le pere Beurrè, le mele cotogne, le prugne regina Claudia ecc.

Col succo di frutta si ottengono quelle composte comunemente chiamate gelatine.

Si scelgono come nel caso precedente frutta assai mature e si estrae loro il succo. Le pere e le mele poco succose per natura si debbono sottoporre ad una cottura più o meno prolungata in acqua, allo scopo di spremerne poi il succo. Avuto questo si unisce zucchero nelle stesse proporzioni e si fa cuocere il tutto a fuoco lento. Si ottiene così una specie di sciroppo che, raffreddando, si rapprende in modo semi liquido.

I vasi dove si ripongono le composte debbono esser ben coperti, generalmente si usano due pezzi di carta uno dei quali bagnato d'acquavite, il tutto si copre con un pezzo di pelle che si lega strettamente all'orlo del vaso.

L'acquavite e lo spirito quali sostanze alcooliche che hanno la proprietà, di conservare al loro stato naturale molte sostanze organiche, si prestano pure con vantaggio per la conservazione delle frutta. A questo scopo si usa comunemente l'a-

cquavite a preferenza dello spirito che fa acquistare al frutto un gusto troppo piccante e poco gradito.

L'acquavite da usarsi nelle preparazioni dev' essere del resto della migliore qualità, piuttosto forte e di color bianco, perchè si è provato che così il colore naturale del frutto difficilmente si altera.

Le ciliegie (amarasche), e le prugne (regina Claudia) sono le frutta che più comunemente si apprestano all' acquavite. È pure comune il metodo di far essiccare leggermente queste frutta al sole quindi immergerle nell' acquavite con poco zucchero e poche sostanze aromatiche. Questa preparazione ha il difetto di rendere le frutta troppo dure perchè s'imbevono di molto alcool; migliori risultati si ottengono adoperando frutta alquanto immature forandole con uno spillo e mettendole in un bagno d'acqua fredda. Lasciate quivi per breve tempo si passano in uno sciroppo di zucchero ove si lasciano bollire durante pochi minuti, per quindi collocarle nei vasi.

Allo sciroppo si fa continuare la bollitura perchè colla prolungata evaporazione si concentri vieppiù. Ottenuto il voluto grado di densità, si versa sulle frutta e si lascia il tutto raffreddare quindi si aggiunge l' acquavite.

A questa conservazione, oltre che le ciliegie e le prugne, si prestano bene le pesche e le albicocche. Si scelgono poco mature, si puliscono della lanuggine di cui sono coperte, si forano con uno spillo, quindi s'immergono nell'acqua bollente, da cui si fanno passare in acqua fredda; si procede come nel caso precedente, avvertendo che la cottura nello zucchero sia assai breve.

Le pere Reims e Rousclet, allorchè di limitate proporzioni, si conservano pure all' acquavite; vogliono però una cottura assai prolungata e si fanno cuocere direttamente con l' acqua e lo zucchero, avendo prima avuta la cura di sbucciarle.

Lo sciroppo che risulta dalla loro cottura serve come abbiamo visto nei casi precedenti.

Tutte queste preparazioni vogliono una accurata copertura praticata con sughero pergamena, o tappi a vetro smerigliato.

Cornelia Polesso.

La conservazione delle pere e delle mele.

Le frutta che si conservano allo stato fresco, generalmente pere e mele, ovvero che si destinano alla fabbricazione del sidro esigono varie avvertenze per la loro perfetta conservazione. In proposito togliamo, riassumendo, dal giornale " La Maison de Campagne „ le seguenti norme:

Norma principale d'osservarsi nella conservazione delle frutta è ch' esse non abbiano raggiunta la completa maturità. Infatti il frutto quando è quasi acerbo manca di profumo e di zucchero, contiene all' invece molti acidi vegetali. Grado grado che matura, la sua composizione chimica si modifica; alcuni acidi si combinano con talune basi, quali la calce, la potassa, la soda; altri agiscono sulla cellulosa formando del glucosio. Da qui la comparsa della parte zuccherina nel frutto e la conseguente trasformazione di questa sostanza in eteri. Giunto così a maturità completa il frutto esige un pronto consumo e ciò specialmente quando trovasi nel fruttaio, perchè non dia luogo a putrefazione e trasmetta il marciume a suoi vicini.

Per allontanare più che si possa questo periodo svantaggioso nella conservazione delle frutta è duopo moderare l' azione di que' fattori che direttamente vi influiscono. Questi agenti sono: l' aria, la luce, il calore e l' umidità.

Un buon fruttaio deve essere esposto a nord, perchè in questa esposizione sono molto evitati gli sbalzi di temperatura dannosi alle frutta per la contrazione e per la dilatazione nei tessuti, da cui l' accelerámento nella maturità.

Una temperatura conveniente sta fra i 6 e gli 8 gradi, se essa è minore la maturazione s' arresta, se è maggiore è di troppo accelerata.

La luce non deve penetrare l' ambiente per non accelerare la fermentazione nelle frutta.

L' aria occorre sia parcamente rinnovata; ciò si fa soltanto in caso di sovrabbondante umidità o di eccessivo svolgimento d' acido carbonico. Qualora la prima non sia stragrande, vi si rimedia facilmente collocando sul pavimento del fruttaio un recipiente con entro del cloruro di calce. Riguardo alla sovrabbondanza d' acido carbonico ci si accorge allorchè entrati nella stanza con una

candela accesa, questa si spegne. Se però non c'è pericolo d'asfissia, è bene che l'aria dell'ambiente sia carica dell'acido carbonico, che si svolge dalle frutta poichè questo gaz rallenta la fermentazione. E per trattenere maggiormente lo stesso acido allorchè c'è bisogno di togliere dell'umidità all'aria si sostituisse il cloruro di calce alla calce semplice, perchè quest'ultima la assorbirebbe. Da sua parte un'aria molto secca, costringe i frutti a cedere soverchiamente all'evaporazione l'umidità voluta per cui essi avvizziscono.

Queste avvertenze risguardano in ispecial modo le frutta destinate alla tavola. Quelle da sidro, non occupano generalmente un apposito locale; esse vengono talvolta riposte in granai, tal'altra sotto tettoie e persino in cantina.

Come condizione indispensabile queste frutta vogliono esser riparate dal gelo e dall'umido. Si è osservato che un'umidità soverchia, oltre favorire in esse delle muffe, vi determina un impoverimento in zucchero.

Le mele e le pere subito dopo la raccolta si espongono per due o tre giorni all'azione dell'aria, perchè vi subiscano un moderato asciugamento. Essi si dispongono quindi sul pavimento del luogo di conservazione, oppure sopra dei graticci, in cumuli dell'altezza di 50 a 60 centimetri. È duopo talvolta visitare i mucchi, perchè nel loro interno non avvengano dei guasti sia per muffe dovute molte volte ad un insufficente grado d'asciuttezza delle frutta, come per soverchio riscaldamento. Nell'uno e nell'altro caso si fa necessaria l'aereazione. Si evitano quest'inconvenienti facilitando nei mucchi la circolazione dell'aria col formarvi fin da principio delle gallerie a mezzo di assi o di fascine.

EMMA POLESSO

NECROLOGIA

Ci giunse domenica l'inaspettata notizia che il giorno 17 corrente, si spegneva in San Vito al Tagliamento il

CAV. ZUCCHERI DOTT. PAOLO GIUNIO

Socio della nostra Società fino dalla sua fondazione, ne rimase consigliere per ventinove anni, finchè l'età e gli acciacchi che essa porta lo costrinsero a rinunciare.

Non solo nel Consiglio sociale la parola dello **Zuccheri** si fece sempre sentire gradita ed autorevole, ma con frequentissimi scritti sopra argomenti agricoli diede prova della più vasta e svariata coltura. Basta scorrere *l'Amico del contadino* che fino dal 1843 pubblicavasi, per iniziativa del conte Freschi, in San Vito, e che fu il primo giornale agricolo della Provincia e fra i primissimi pubblicati in Italia; basta aprire ogni volume del nostro *Bullettino*, che dal 1855 in poi continuò l'opera intrapresa dall'*Amico del contadino*, per farsi un'idea del sapere e della sollecitudine che aveva il dott. **Zuccheri** nel partecipare agli altri le sue pratiche osservazioni.

E non era solo un amore platonico quello che lo **Zuccheri** professava per l'arte dei campi; chè, ricco di censo, non se ne stette oziando a godersi le larghe rendite delle sue terre, ma, credente e fiducioso, traduceva in pratica quanto le più sicure teorie insegnano per farle meglio fruttare. Fino osservatore quanto intelligente agronomo, migliorò le case coloniche, le stalle, il caseificio; introdusse razionali rotazioni. Nei suoi teni-

menti voi riscontrate le più belle bigattiere, le vigne meglio tenute, il bestiame più scelto. Introdusse la coltura delle barbabietole da foraggio, fornì le sue aziende degli attrezzi migliori; e, tenendosi lontano tanto dal cieco empirismo come dalle avventate innovazioni, era il tipo del gentiluomo di campagna che, migliorando le sue terre, accresce le sue entrate e fa meglio guadagnare il suo prossimo.

Far progredire l'agricoltura in modo da renderla più largamente produttiva per se e pei poveri operai che fecondano i campi col loro sudore, fu lo scopo costante della lunga vita dello **Zuccheri.**

Trasfuse nei suoi figli l'affezione operosa per l'agricoltura; e quando vedeva spegnersi le forze, il suo migliore conforto fu la certezza che l'opera sua sarebbe continuata dai figli diletti.

Noi che abbiamo avuto sovente campo di apprezzare la intelligenza, la pratica di cose agricole del cav. **Zuccheri**, e la sua costante cura nel migliorare tutte le industrie che coll'arte dei campi hanno relazione, non possiamo che altamente lamentare una così grave perdita.

L'Associazione agraria ha perduto uno dei più vecchi, benemeriti ed affezionati suoi collaboratori.

F. V.

NOTIZIE COMMERCIALI

Sete.

Come avevamo preveduto, gli affari entrarono in uno stadio di calma, la fabbrica essendosi largamente provveduta nel mese decorso ed al principio del corrente.

Anche l'approssimarsi delle feste e l'epoca degli inventari apportano sempre una diminuzione nelle transazioni. Ciò non di meno i prezzi mantengonsi fermissimi e, se la politica non ci si mette di mezzo, un risveglio si manifesterà certamente entro il mese prossimo, la fabbrica essendo sempre bene occupata. Se l'attuale calma si protraesse alcune settimane, si tenterà di fare un qualche ribasso, ma crediamo senza risultato, perchè la condizione dell'articolo è assolutamente buona su tutte le piazze.

Il meglio a fare pel momento è astenersi da ogni offerta, sulla nostra piazza la merce disponibile è poca, condizione propizia per sostenere i prezzi.

Malgrado la calma sono discretamente ricercati alcuni articoli, specialmente le trame.

Cascami invariati.

Udine, 21 dicembre 1886 C. Kechler

APPENDICE (1)

Appunti di frutticoltura presi alle lezioni che si tengono alla r. Scuola magistrale superiore femminile di Udine.

(Cont. v. n. 21-22)

Prima di disporre in vivajo le piantine generalmente si modifica la loro parte aerea. I fruttiferi più robusti non ricevono alcuna amputazione (V. fig. 1, tav. II); solo quando portano dei getti secondari, questi si sopprimono (V. fig. 2, tav. 3).

Sui fusti delle pianticine deboli si pratica una recisione accorciandole: questo accorciamento si esegue poi a due o tre gemme da terra

(1) In questo numero rappresentiamo nella tavola I:

Fig. 1, una cassetta ove sono contenuti semi stratificati nella sabbia e coperti con muschio (V. pag. 364 n. 20-22)

Fig. 2, una sezione di un semenzaio ove si trovano i semi colla sabbia coperti da terra e poi da muschio (V. pag. 364 e 365 numero suddetto).

Fig. 3, la stessa sezione precedente ma coi semi che hanno già cominciato a svilupparsi e da cui fu tolto il muschio.

sulle piante debolissime (V. fig. 3, tav. II).

Questi accorciamenti hanno per effetto la concentrazione della linfa in favore delle gemme, talvolta allo stato latente, esistenti sui mozziconi dei giovani fusti. Questi occhi si svolgeranno in nuovi germogli ed il più vigoroso fra essi sarà destinato a continuar il fusto della pianta: gli altri si sopprimono verso gli ultimi di maggio.

Nel trapianto è facilissimo offender le radici delle pianticelle, e qualora ciò avvenga è duopo con istrumenti ben affilati recider la parte offesa, altrimenti ne derivano muffe e marcescenze da compromettere la vegetazione. In massima però le radici vogliono esser un po cimate, affine di promuovere la loro ramificazione.

Si deve poi sopprimere nell'apparato radicale d'ogni pianticella una parte del fittone. Esso viene poco accorciato qualora le piante sono destinate all'alto fusto in terreni profondi; in condizioni opposte il fittone vuole esser alquanto accorciato (V. fig. 1, 2, 3, tav. II).

Qualora lo permetta lo spazio è bene che le radici fin da principio tendano ad estendersi orizzontalmente invece che ad approfondirsi, perchè in tal modo esse vengono a trovarsi in uno strato di terreno favorevole alle loro esigenze, perchè meglio influenzato dal calore, dall'aria, dall'umidità. Del resto questa disposizione dipende molto anco dalla natura talora fittonosa, tall'altra molto ramificata dell'apparato radicale delle varie specie di fruttiferi.

Per il trapianto si preparano delle piccole escavazioni, oppure si praticano delle fosse ristrette e poco profonde. Le radici d'ogni pianta si distribuiscono uniformemente sopra un leggero rialzo di terra e poi si coprono, delicatamente comprimendo con le mani.

Al frutticultore è affidata la cura di dirigere la vegetazione delle piante in vivajo raccorciando i rami troppo vigorosi, sopprimendo i germogli sovrabbondanti, facendo tener ai fusti una direzione verticale od inclinata a seconda delle sue mire.

Se poi la stagione corre soverchiamente asciutta, si dovrà praticare qualche inaffiamento.

Quello che occorre sempre, con maggiore o minore frequenza a seconda dei terreni, sono le sarchiature che sempre vanno eseguite con istrumenti a denti, quali il sarchiello, il bidente od altri; non mai a lama, per non offendere le radici dei giovani fruttiferi. Se poi il trapianto dal semenzajo in vivajo si è eseguito di autunno, riescono utilissime le coperture con paglia, con foglie secche od altro mezzo, per riparar le pianticine dal freddo e specialmente dal gelo e disgelo, che è fatalissimo in particolare per le piante che non hanno ancora avuto il tempo di mettersi, mediante i loro organi sotterranei, in relazione col terreno che le porta.

Meno poche varietà che si propagano per talea o per piede franco, quasi tutte le piantine di vivaio si assoggettano all'*innesto* per avere degli individui che ripetano esattamente i caratteri speciali da noi ricercati. L'innesto è in sostanza una seminagione che, a vece di farsi nel terreno, si pratica ponendo delle gemme a vegetare sopra un altra pianta, la quale prende il nome di *soggetto: oggetto* dicesi la gemma unica che si trasporta, ovvero la marza.

L'innesto riesce utile alle piante sotto vari aspetti. Esso permette la moltiplicazione dei caratteri nei fruttiferi, facilitando nello stesso tempo la perpetuazione di varietà che altrimenti non si potrebbero propagare.

L'innesto antecipa la fruttificazione nelle piante e la perfeziona, poichè i frutti stessi riescono assai migliori tanto in sapore come in volume, in colorito ed in profumo. Questo fatto è dovuto alla miglior elaborazione della linfa nei tessuti degli alberi. La deviazione dei vasi determinata dall'innesto, riesce d'impedimento alla libera ascesa e discesa della linfa, che per questo rallentamento e conseguente concentrazione, favorisce l'escita di gemme fiorifere e la loro abbondante nutrizione. L'innesto permette la coltura di certe specie di piante in condizioni ad esse sfavorevoli qualora venissero coltivate su proprio piede; serve a riformare branche assimmetriche ecc.

Però l'innesto apporta questi vantaggi a scapito della robustezza e della longevità delle piante. Gli alberi selvatici sono più vigorosi ne' loro tessuti perchè in essi non avvengono anormali ristagni nel libero corso dei succhi nutritivi; si osserva però che la loro fruttificazione, non soltanto viene assai ritardata, ma è generalmente di qualità assai inferiore.

L'innesto deforma inoltre il tronco dei fruttiferi, determinando in esso degli ingrossamenti superiormente al luogo ove venne eseguita l'operazione; però se fatto bene, non produce che una cicatrice sgradevole all'occhio. Per ovviare a questo ultimo inconveniente è bene aver l'avvertenza nell'impianto di spalliere e contro-spalliere di volger la parte innestata verso tramontana.

Le condizioni di riuscita per l'innesto sono svariatissime; fra le più importanti annoteremo:

I.ª Le parti sotto-corticali dell'oggetto e del soggetto devonsi esattamente combaciare; perchè i succhi del secondo debbono essere l'alimento del primo. Perciò non potrebbe riescire l'innesto praticato nel centro della sezione trasversale d'una pianta se questa ha un grande diametro, per la semplice ragione che sarebbe impossibile il corso della linfa fra gli alburni ed i libri delle parti corrispondenti.

II.ª È d'uopo che esista una grande somiglianza fra il soggetto ed il nesto; gli alberi che s'innestano fra loro vogliono essere almeno

del medesimo genere: sarà adunque possibile l'innesto fra il pesco, l'albicocco, il mandorlo, il susino ed altre piante simili, come pure fra le diverse varietà di ciliegie, di pomi, di peri; ma non avrà mai buon esito fra il noce ed il pesco, fra il castagno ed il pomo ecc., come alcuni vogliono asserire.

III.ª Perchè avvenga l'attecchimento è necessario che il soggetto e l'oggetto abbiano una vegetazione pressochè contemporanea: se il soggetto è più tardivo al risveglio, il nesto dissecca per mancanza d'alimento; qualora poi succede l'inverso, l'innesto viene quasi affogato dalla sovrabbondanza d'umori che non può smaltire.

Noi potremmo classificare gli innesti così:

1. Innesti che si praticano trasportando una gemma isolata sopra il soggetto.
2. Innesti che si eseguono trasportando ramicelli con più di una gemma a vegetare sopra il soggetto.
3. Innesti fatti saldando due o più piante o parti di esse senza staccare alcuna dalle proprie radici.

Le forme d'innesto delle diverse classi sono svariatissime, ma non tutte possono dare risultati ugualmente buoni, nè si eseguono con la stessa facilità; per cui nella pratica è d'uopo attenersi a quelle soltanto che per esperienze ripetute presentano maggiori probabilità di riuscita sui differenti alberi.

Fra gli innesti della prima categoria noteremo fra i principali quello a *scudetto*, quello ad *anello* e quello *Granjon*.

Fra i più usati innesti a gemma isolata troviamo quello a scudetto.

Quest'innesto si può praticare in primavera ad occhio vegetante ed in autunno ad occhio dormiente; esso è usitatissimo specialmeente per i fruttiferi a nocciolo, praticato dal luglio al settembre, perchè in essi non permette un soverchio sgorgo di linfa gommosa. In generale quando l'operazione viene eseguita al principio di autunno, si guadagna molto, perchè l'innesto riesce avvantaggiato nella vegetazione a primavera.

L'innesto a scudettto, od a V, si esegue praticando sul soggetto, sia poi ramo o giovane fusto, un'incisione a T, fino all'alburno ed introducendovi, a mezzo di apposita spatola lo scudetto portante la gemma fra i lembi dalla corteccia sollevata (V. fig. 4, tav. II).

Ci vuole però non certa abilità nello staccare la gemma dal nesto, giacchè avviene spessissimo che esportando l'occhio non si stacchi che la sola corteccia anzichè la porzione d'alburno che vi deve essere aderente: ciò si avverte dalla depressione che vi rimane al di sotto. L'innesto in tal caso non attecchisce. È per questa ragione che molte volte, quando si tratta di innesti delicati e piccolissimi, si asporta la gemma con un pezzettino di alburno molto sottile aderente.

Quest'innesto puossi ancora eseguire praticando sul soggetto un'incisione a T rovescio; in questo modo lo scudetto si introduce per la parte opposta, ma la gemma deve istessamente esser rivolta in alto. Con questa modificazione gli umori del soggetto sono più liberi nella loro discesa e la saldatura avviene più facilmente. Eppoi, specialmente quando la stagione corre piovosa, l'acqua a difficoltà si introduce fra le cortеccie del nesto: ciò che riesce tanto dannoso per tutte le specie di fruttiferi, ma in particolar modo per quelli a nocciolo (V. fig. 5, tav. II).

Quando l'innesto a scudetto viene eseguito in autunno la gemma porta aderente una foglia, è bene in tal caso accorciarla fino al picciuolo per non favorire l'evaporazione del nesto, ma è duopo non levarla totalmente per non recar offesa alla gemma. In appresso il picciuolo cade da sè.

Altri innesti a gemma isolata importanti sono: l'innesto ad anello od a zufolo, e l'innesto Granjon.

L'innesto ad anello consiste nel levare dal ramo nesto, a mezzo di due incisioni circolari, una gemma munita di corteccia e nell'applicarla sopra un giovane ramo del soggetto denudato fino all'alburno. I lembi di corteccia staccati da quest'ultimo si possono togliere, ma molte volte si lasciano aderenti per maggior riparo del nesto. I rami che s'innestano vogliono dello stesso diametro perchè non rimanga un vuoto fra l'incalmo ed il soggetto (V. fig. 7, tav. II).

Quest'innesto può ancora venir praticato per anello aperto, facendo sulla corteccia dell'anello stesso un incisione verticale ed opposta alla gemma; in questo modo qualora l'innesto non attecchisca, il soggetto ne avvantaggia perchè si può anche non reciderlo (V. fig. 8, tav. II)

Nell'applicare l'anello sul soggetto è bene avvertire di collocar l'occhio dalla parte ove vuolsi ottener il nuovo ramo.

Questa forma d'innesto usasi specialmente per alberi a corteccia resistente, quali il fico, il gelso, il castagno, il noce e simili. È poi necessarissimo per agevolare il distacco della corteccia che le piante si trovino in succhio.

L'innesto Granjon esige come il precedente la stessa grossezza nei rami che s'innestano. Esso si esegue facendo due tagli traversali ed uno longitudinale sull'oggetto, esportando così la gemma munita di una porzione di legno. L'occhio viene applicato sulla corrispondente depressione praticata sul soggetto.

Quest'innesto usasi fare con apposite macchinette (V. fig. 6, tav. II).

(Continua). EMMA POLESSO

BIBLIOGRAFIA

Il Contadinello
lunario per la gioventù agricola.

Anche quest'anno il nob. Giuseppe F. Del Torre ci presenta il suo *lunario per la gioventù agricola.*

È un libretto che si legge volentieri, anzi con un crescente interesse specialmente per quelli che, come noi, amano le pubblicazioni in dialetto. E tali pubblicazioni in vernacolo ci piacciono anche perchè ci sembrano una protesta necessaria contro coloro che fanno della purezza della lingua una questione di così alta e soverchia importanza in modo che tutto ad essa dovrebbe esser subordinato. Il sig. Giuseppe F. Del Torre dimostra che si possono dire delle cose molto chiare e molto interessanti anche adoperando il dialetto. Che cosa volete leggere di più chiaro ed efficace del dialogo tra « Meni gastaldo e Toni terrenar » ove si parla di peronospora e dei suoi rimedi?

Una cosa noi desidereremmo nel *Contadinello:* ed è che in esso fosse maggiore la proporzione della materia relativa all' arte dei campi, riducendo a poco, od a nulla, lo spazio destinato alle favole ed alle novelle.

Ma allora forse non sarebbe letta nemmeno la parte che sta in relazione col titolo del libro. E già se l'gregio autore, il quale da 32 anni stampa questo opuscolo dedicandolo alla gioventù agricola, fa come ha fatto, vorrà dire che ci sono delle buone ragioni per consigliarlo, non solo nella scelta, ma anche nelle proporzioni degli argomenti.

E ardiremo noi, *relativamente* giovani, dar consigli ad un veterano degli scrittori in materia agricola popolare?

F. VIGLIETTO

NOTIZIE VARIE

Pel prossimo Bullettino

Nel prossimo numero del veniente gennaio stamperemo alcune comunicazioni da aziende che ci giunsero troppo tardi per questa volta. Stamperemo pure l' elenco dei premiati all' esposizione permanente di frutta *per tutto l'anno 1886 e una relazione sopra la riunione generale dei viticoltori friulani che si terrà il 30 corrente.*

Libri inviati in dono all'Associazione.—

G. F. Del Torre. — *Il contadinello,* lunario per la gioventù agricola per l' anno 1887.

Ottavi. — *L'amico del contadino,* almanacco del giornale *Il coltivatore* pel 1887.

Annual Report of the Board of Regents of the Smithsonian Institution.

∞

Una nuova Cassa cooperativa. — Domenica, 19 corrente, fondavasi in Valvasone una nuova Cassa cooperativa di prestiti. Con questa sono otto le Casse che finora esistono e funzionano nel nostro Friuli. Noi non possiamo che altamente compiacersi della diffusione che, per opera così intelligente ed attiva del dott. Wollemborg, vanno prendendo le Casse cooperative nella nostra provincia, poichè dalla nostra Associazione partì forse la prima parola di incondizionata fiducia nell' esito di questi benemeriti sodalizi i quali sono destinati a portare un grande sollievo in mezzo alle neglettissime popolazioni dei campi.

Ci furono fatti molti nomi fra quelli che hanno cooperato all'istituzione della Cassa di Valvasone — non ci sovvengono ora: ricordiamo però che c' entrano le principali autorità di quell'antico ed operoso villaggio — vi entra l'arciprete, il presidente della società operaia, il notaio, il medico, il farmacista, i primi possidenti. Con questi elementi di intelligenza e di concordia, certo la Cassa di Valvasone figurerà fra breve tra le migliori. E noi speriamo che servirà di esempio e di sprone ai Comuni contermini per fondarne altre e così si diffonderà nelle campagne il santo principio della cooperazione per il quale l' abbiente può essere, senza alcuno suo rischio, di grande sollievo alla miseria degli onesti ed operosi.

Abbiamo saputo che a tutte le pratiche che occorsero domenica per la costituzione della nuova Cassa di Valvasone, assistette anche il presidente onorario della nostra Associazione, co. Gherardo Freschi. Egli, grave d' anni, in stagione ed in giornata impropizia, volle godersi la gioia di vedere l' ottava ripetizione di quanto per sua efficace collaborazione si iniziava pochi anni or sono in Fagnigola.

F. V.

INDICE
generale dell' annata 1886.

Associazione agraria friulana.

Bachicultura.

Bestiame - alimentazione - trattamento - malattie.

Bibliografia.

Casse cooperative.

Commercio dei prodotti agricoli.

Commissione per il miglioramento della frutticoltura.

Concorsi e Congressi.

Concimi.

Domande e risposte.

Economia domestica.

Foraggi.

Poderi ed aziende della Provincia.

Pollicoltura.

Prati.

R. Stazione agraria di Udine.

Sete.

Varietà.

Pagina

Viticoltura.

Dott. Federico Viglietto, redattore.

G. SARDI E COMP.

PREMIATA FABBRICA A VAPORE CONCIMI ORGANICI ED INORGANICI

VENEZIA

CONCIMAZIONE AUTUNNALE

Concime a base organica per Frumento

Marca **B** — *Titolo garantito:*

Azoto delle sostanze organiche di facile decomposizione ed allo Stato ammoniacale o nitrico . . . . 1.50 %
Acido fosforico (Anidride fosforica $P^2 O^5$) . . . . 2.50 %
Potassa (K H O) . . . . 0.80 %

Prezzo (sacco per merce) L. **6** al Quintale.

Impiego Quintali 18 circa per Ettaro. — Si sparge dopo l'aratura che precede la semina o quindici giorni dopo nato, facendolo seguire da una erpicatura.

Perfosfato azotato

Marca **B^A** — *Titolo garantito:*

Azoto Ammoniacale . . . . 3 %
Acido fosforico (Anidride fosforica $P^2 O^5$). . . . . 10 %

Prezzo (sacco per merce) L. **15** al Quintale.

Impiego Quintali 8 per Ettaro. — Si sparge dopo l'aratura che precede la semina, o solo o misto a terra asciutta e ridotta in polvere.

Concime a base organica per Prati

Marca **C** — *Titolo garantito:*

Azoto come alla Marca *B* . . . . 1.50 %
Acido fosforico (Anidride fosforica $P^2 O^5$). . . . . 2.00 %
Potassa (K H O) . . . . 1.00 %

Prezzo (sacco per merce) L. **5.50** al Quintale.

Impiego Quintali 20 circa per Ettaro. — Si sparge metà in autunno e metà sul principio della primavera.

Concime tutto organico

Marca **A**

Al prezzo di L. **3** al Quintale, se caricato *alla rinfusa* sopra vagone in Venezia od in barca alla riva del nostro stabilimento, *e per partite non inferiori* a Quintali 80, ed

al prezzo di lire 3.50 al Quintale, *compreso il sacco* per partite *anche inferiori* ai Quintali 80.

UDINE, 1886 — TIPOGRAFIA DI GIUSEPPE SEITZ.